№ 2

Домашние заготовки

ПОД ВОДОЧКУ

Лучшие рецепты консервирования

SHOUT
SHARE
IT

- Под водочку — 2. Домашние заготовки
  - Закуска «Под водочку»
  - Рябина маринованная
  - Рябина моченая
  - Наливка рябиновая
  - Пепероната
  - Огурцы, соленные с сахаром по-чешски
  - Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»
  - Огурцы по-польски
  - Хрустящие огурчики «Пальчики оближешь»
  - Горький перец маринованный
  - Перец в растительном масле по-болгарски
  - Кубанский перец
  - Салат «Охотничий»
  - Салат из зеленым помидоров «Болгарский»
  - Маринованный перец «Объедение»
  - Салат из кабачков и свеклы
  - Огурцы в томатной заливке
  - Салат из зеленых помидоров с капустой
  - Салат из зеленых помидоров
  - Салат из помидоров с овощами и яблоками
  - Салат «Вкус августа»
  - Приправа «Хрен с огурчиком»
  - Салат из кабачков «Просто объедение»
  - Перец болгарский и помидоры в кисло-сладком маринаде
  - Салат из хрена, яблок и моркови
  - Сладкий перец (стручковый) консервированный
  - Маринованные стрелки и листья чеснока
  - Салат из огурцов «Пять соток»
  - Лечо из кабачков
  - Кабачковая икра
  - Помидоры, соленные с овощами по-болгарски
  - Салат из перца
  - Грибы из баклажанов
  - Голубцы «Закусочные»
  - «Солнечный праздник»
  - Чеснок квашенный
  - Чеснок маринованный
  - Овощи шинкованные соленые
  - Ассорти из овощей и фруктов
  - Помидоры, соленные в бочке
  - Капуста по-грузински

- ○ Аджика «Любимая» (кабачковая)
- ○ Баклажаны фаршированные квашенные
- ○ Кабачки маринованные
- ○ Кабачки соленные
- ○ Помидоры с чесноком
- ○ Кабачки, фаршированные рисом
- ○ Баклажаны с овощами
- ○ Баклажанная икра
- ○ Закуска из капусты
- ○ Икра из свеклы
- ○ Икра кабачковая
- ○ Сначала вершки, затем корешки
- ○ Закуска из кабачков
- ○ Помидоры с кориандром
- ○ Морковь маринованная
- ○ Маринованная свекла со сливами
- ○ Аджика
- ○ Икра баклажанная по-гречески
- ○ Топинамбур квашенный
- ○ Тыква маринованная
- ○ Овощи на зиму
- ○ Огурцы с патиссонами квашенные
- ○ Томатная масса с хреном
- ○ Помидоры, квашенные сухим способом
- ○ Баклажаны квашенные фаршированные
- ○ Капуста савойская квашенная
- ○ Баклажаны квашенные
- ○ Свекольная закуска
- ○ Морковь квашенная
- ○ Патиссоны, квашенные с кореньями
- ○ Арбузы, соленные в капусте
- ○ Арбузы, соленные с яблоками
- ○ Патиссоны, моченные с яблоками
- ○ Крыжовник с укропом и чесноком
- ○ Салат из огурцов, физалиса и моркови
- ○ Приправа из баклажанов
- ○ Перец, соленный по-венгерски с цветной капустой
- ○ Грибы соленные
- ○ Маринованный перец с яблоками и корицей
- ○ Перец, соленный по-болгарски
- ○ Капуста острая с орехами
- ○ Капуста с орехами
- ○ Огурцы, маринованные по-индийски
- ○ Болгарский перец, фаршированный виноградом

- ○ Сладкий перец, зажаренным с хреном
- ○ Кабачки в яблочно-масляной заливке
- ○ Заправка из сливы с чесноком
- ○ Помидоры, маринованные по-грузински
- ○ Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

Под водочку — 2. Домашние заготовки

Закуска «Под водочку»

5 кг баклажанов, 2 кг помидоров, 2 кг красного болгарского перца, 1 ст. чеснока, 1 ст. 9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1 ст. сахара, 1 л растительного масла, 3 стручка красного острого перца.

Пропустить через мясорубку помидоры, красный болгарский перец, чеснок. Всю эту смесь поставить варить. Как только закипит, добавить соль, сахар, масло, уксус, перец острый. Вновь довести до кипения. Затем бросить туда мелко нарезанные баклажаны.

Все перемешать и варить до тех пор, пока баклажаны не будут мягкими (приблизительно 30–45 мин). Мешать почаще.

Приготовленную смесь разложить по стерильным банкам и закатать.

Рябина маринованная

Заливка: на 1 л воды — 600 г сахара, 100 мл 9 %-го уксуса.

Подготовленные ягоды (лучше подмороженные) бланшировать в кипящей воде 3–4 мин, охладить в холодной воде и разложить по банкам. В каждую литровую банку на дно положить 1 г корицы, 10 горошин душистого перца. Залить ягоды горячим маринадом и стерилизовать в кипящей воде банки 0,5 л — 8 мин, литровые — 10 мин. Закатать.

Рябина моченая

На 1 л воды — 30–50 г сахара, 5–6 бутонов гвоздики.

Рябину отделить от веточек и промыть. Положить в подготовленную посуду.

Приготовить сироп, охладить его и залить им ягоды. Сверху укрыть тканью, положить кружок, гнет и оставить при комнатной температуре на 6–7 дней, а затем перенести в холодное место. Рябина будет готова через 30 дней.

Наливка рябиновая

Приготовление настоящего домашнего вина — процесс непростой, но в будущем мы его обязательно освоим. А пока я предлагаю Вам рецепт наливки, которую готовить гораздо проще.

Подмороженную рябину перебрать помыть, просушить, уложить в бутыль и залить спиртом или водкой. Выдержать закрытую бутыль при комнатной температуре 7–8 месяцев. Затем наливку слить, при желании подсластить, разлить в бутылки и хранить как все наливки. Оставшуюся рябину можно залить снова водкой, дать настояться несколько месяцев. Эта вторая наливка имеет так же своеобразный вкус, как и первая.

Пепероната

1 кг кабачков, 1 кг помидоров, 2–3 крупные луковицы, 2–3 сладких перца, 1–2 г красного молотого перца, 2–3 зубка чеснока, соль, майоран, 2–3 ст. л. растительного, 1 ст. л. жира.

Кабачки очистить и нарезать на небольшие кусочки, недозрелые помидоры нарезать дольками, лук нарезать кольцами, перец очистить и нарезать полосками или кусочками.

Подготовленные овощи вместе с чесноком тушить на масле до размягчения (в процессе тушения выделяется много сока).

Под конец добавить соль и приправы. Фасовать в горячем виде и пастеризовать при 95 °С: пол-литровые банки — 7—10 мин, литровые — 15–20 мин.

Огурцы, соленные с сахаром по-чешски

10 кг огурцов, 100–150 г зелени укропа, 20 молодых корнеплодов моркови, 100–150 г корня хрена, 5-7луковиц. Заливка: 10 л воды, 2 л столового уксуса, 200 г соли, 300–700 г сахара (по вкусу), 8-10 лавровых листьев, по 25–30 горошин черного и душистого перца, 10–15 г семян горчицы.

Морковь, хрен, лук очистить и мелко нарезать. Огурцы плотно уложить в банки, пересыпая смесью нарезанных овощей. Приготовить заливку и в горячем виде налить в банки с огурцами.

Стерилизовать в кипящей воде литровые банки — 35–40 мин, двух-и трехлитровые банки — 50–60 мин. Закатать.

Салат из огурцов «Аппетитная закусочка»

На 4 кг огурцов — 2 небольшие головки чеснока, пучок зелени петрушки, 1 ст. сахара, 1 ст. растительного масла, 1 неполный ст. 9 %-го уксуса, 0,5 ст. л. молотого черного перца, 1/4 ст. соли.

Огурцы нарезать кружочками, мелко нарезать зелень петрушки, чеснок пропустить через пресс, все перемешать, добавить остальные ингредиенты, снова перемешать и оставить на 3–4 ч. Затем разложить по банкам и стерилизовать литровые банки 20 мин. Закатать.

Огурцы по-польски

4 кг огурцов (нарезать дольками), 1 ст. растительного масла, 1 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. сахара, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. пропущенного через пресс чеснока, 2 ст. л. черного молотого перца.

Перемешать и оставить на 3 ч, регулярно помешивая. Разложить в 0,5 банки и стерилизовать 10 мин.

Хрустящие огурчики «Пальчики оближешь»

На каждую литровую банку: 1 дес. л. соли без горки, 1 дес. л. с горкой сахара, 1 ч. л. уксуса 70 %-го, 3–5 горошин черного перца, 1/2-1 листа хрена, 2–3 зубка чеснока, 1–2 веточки укропа (зонтики), 1–2 лавровых листа.

Огурцы 7–8 шт. — на 1 литровую банку.

Подготовить банки, выложить на дно: лист хрена, укроп, чеснок, черный перец горошком, затем утрамбовать по одному огурчики. Вскипятить воду в большой кастрюле, залить до верху подготовленные банки с огурцами, накрыть крышками не плотно, и дать постоять 5 мин. Аккуратно вылить воду из огурцов обратно в кастрюлю, вскипятить заново, в каждую банку насыпать соль, сахар и влить уксус, положить лавровый лист. Залить кипящей водой (рассолом), плотно закрутить, перевернуть крышками вниз, укутать и держать минимум 12 часов в тепле, можно и дольше — 2–4 дня.

Огурчики действительно очень вкусные, хрустящие — пальчики оближешь.

Горький перец маринованный

На 1 л воды — 3 ст. л. 9 %-го уксуса, 50 г соли.

Подготовленный перец раскладывают по чистым пропаренным банкам, заливают кипящим маринадом. Накрывают пропаренными крышками и стерилизуют при 100 °С: пол-литровые — 5–7 мин, литровые — 10–12 мин.

Перец в растительном масле по-болгарски

5 кг сладкого перца, 7,5 кг помидоров, 2 кг лука, 200 г зелени петрушки, 1 л растительного масла, 80 г соли, 70 г сахара.

Перец помыть, вырезать семена, нарезать плоды кусочками размером 2х4 см и слегка поджарить в растительном масле. Лук очистить, нарезать кольцами и поджарить в растительном масле до золотистого цвета. Зелень измельчить.

Помидоры помыть, нарезать дольками и уварить до половины первоначального объема. Затем добавить в помидоры при помешивании соль, сахар и 400 г растительного масла. Когда соль и сахар растворятся, порциями положить перец, лук и зелень.

Довести смесь до кипения и сразу же разложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде (литровые банки — 40 мин).

Кубанский перец

5 кг перца, 2,5 кг помидоров, 300 г чеснока, 1,5 ст. растительного масла, 3 ст. л. с горкой соли, 0,5 л уксуса, 200 г сахара, 1 п. петрушки (по желанию), острый перец — по вкусу.

Подготовленный перец разрезаем на 6–8 частей. Измельченные помидоры заливаем маслом, добавляем соль, сахар, уксус, зелень, горький перец, нарезанный чеснок и доводим до кипения. В кипящую массу добавляем перец, кипятим, помешивая, 10–15 мин.

В горячем виде раскладываем по стерильным банкам и закатываем крышками.

Салат «Охотничий»

1,5 кг капусты, 1 кг красных помидоров, 0,5 кг моркови, 0,5 кг репчатого лука, 0,5 кг сладкого красного перца, 0,5 кг яблок, 0,3 кг растительного масла, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. уксусной кислоты (эссенции).

В широкую кастрюлю или таз положить мелко нашинкованные овощи, натертую на крупной терке морковь, соль, сахар, растительное масло, эссенцию, все перемешать и оставить настояться на 20 мин.

Сложить салат в стерильные банки, накрыть жестяными крышками, поставить в емкость с водой температурой не ниже 40 °С.

Довести температуру воды до 100 °С и стерилизовать банки 0,5 л — 25–30 мин, 1 л — 35–40 мин. Закатать.

Салат из зеленым помидоров «Болгарский»

1 кг зеленых помидоров, 900 г сладкого перца, 8 луковиц, 1 п. зелени сельдерея, 35–40 г соли, щепотка молотого черного перца, 35–40 г сахара, 1 ст. л. уксуса.

Зеленые помидоры средней величины помыть и нарезать дольками или пластинками. Красный мясистый перец бланшировать 1–2 мин в кипящей воде, охладить в холодной воде, вырезать семена и нарезать плоды полосками шириной 5–8 мм. Лук очистить и нарезать кольцами толщиной 3–4 мм. Зелень сельдерея мелко нарезать.

Подготовленные овощи смешать, добавив соль, сахар, перец и уксус, и уложить в банки. Стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 15 мин, литровые — 25 мин.

Маринованный перец «Объедение»

Перец помыть, очистить (срезать «крышечки» и разрезать перец на половинки) и варить в кипящем маринаде примерно 5 мин.

Сложить плотно в стерилизованные банки, залить горячим маринадом, закатать.

Маринад: для 3 кг перца -1л воды, 1,5 ст. сахара, 1,5 ст. уксуса, 1 ст. растительного масла, 2 ст. л. соли.

Вскипятить.

Салат из кабачков и свеклы

2 кг свеклы (сварить и натереть на крупной терке), 4 кг очищенных кабачков (нарезать кубиками), 2 кг лука (нарезать кружочками), 2 ст. сахара, 4 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла, 3 ст. л. уксусной эссенции, корица, молотый черный перец, бутоны гвоздики.

Подготовленные овощи смешать с остальными ингредиентами и кипятить на медленном огне 20–30 мин. Сразу разложить по банкам и пастеризовать в духовке 5 мин, закатать и перевернуть банки вверх дном.

Огурцы в томатной заливке

2 кг помидоров, 5 кг огурцов, 250 г чеснока, 250 г растительного масла, 250 г сахарного песка, 3 ст. л. соли, 2 ст. л. 70 %-го уксуса.

Помидоры пропустить через мясорубку добавить растительное масло, сахарный песок, соль, довести до кипения и варить 10 мин. Потом постепенно добавить разрезанные на колечки огурцы.

После закипания варить 20 мин, потом добавить чеснок и уксус, все перемешать и разложить в стерилизованные банки, закатать.

Резать придется долго, готовится быстро и получится много — 10 банок по 650 г.

Салат из зеленых помидоров с капустой

1 кг помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 стручка сладкого перца, 100 г сахара, 30 г соли, 0,25-0,3 л столового уксуса, по 5–7 горошин черного и душистого перца.

Помидоры нарезать ломтиками, капусту мелко нашинковать, лук измельчить, у перца вырезать семена и нарезать его полосками шириной 2–3 см. Подготовленные овощи смешать, добавить соль. Смесь переложить в эмалированную кастрюлю, сверху положить кружок, гнет и оставить на 8—12 ч.

После этого слить выделившийся сок, а овощи заправить пряностями, сахаром и уксусом. Довести до кипения и варить минут 10.

Горячую смесь уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде: пол-литровые банки — 10–12 мин, литровые — 15–20 мин.

Салат из зеленых помидоров

3 кг зеленых помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука, 5 ст. л. сахара, 3 ст. л. соли, 350 г томатной пасты, 500 г растительного масла.

Помидоры нарезать, морковь натереть на терке, измельчить лук. Добавить остальные ингредиенты, все перемешать, варить 1 ч. Разложить в горячие банки и закатать.

Салат из помидоров с овощами и яблоками

1 кг помидоров, 1 кг соленых огурцов (а можно и свежих), 1 кг моркови, 1 кг лука, 1 кг яблок, 80-100 г сахара, 40–60 г соли, лавровый лист, душистый перец.

Помидоры, огурцы, лук мелко нарезать, морковь, яблоки натереть на крупной терке. Все перемешать, добавить соль, сахар, приправы, уложить в банки и стерилизовать в кипящей воде банки 0,5 л — 30 мин, 1л — 40–45 мин.

Салат «Вкус августа»

10 баклажанов, 10–12 луковиц, 10 перцев, 10 морковок, 10 помидоров, 2 ст. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. растительного масла, 2 ч. л. уксусной кислоты.

Овощи нарезать полукружочками, сложить в кастрюлю, добавить соль, сахар, растительное масло. Тушить 40 мин.

В конце добавить уксусную кислоту, перемешать, разложить в стерильные банки и закатать.

Приправа «Хрен с огурчиком»

200 г хрена, 350 г свежих огурцов, 300 г зелени укропа, 150 г соли.

Хрен и огурцы натереть на мелкой терке, зелень укропа мелко нарезать. Все смешать, добавить соль. Сложить в маленькие стеклянные баночки, закрыть капроновыми крышками и хранить в холодильнике. Использовать для приготовления салатов, окрошки.

Салат из кабачков «Просто объедение»

4 кг кабачков, 6–8 болгарских перцев, 1 кг лука, 350 г томатного соуса или 100 г томатной пасты, 3 ст. л. с горкой соли, 300 г сахара, 1,5 ст. растительного масла, 1 дес. л. 70 %-й уксусной эссенции.

Развести томатный соус в 1 л воды, добавить соль, сахар, масло и нарезанные кубиками кабачки. Довести до кипения и кипятить 10 мин. Затем добавить измельченный перец, еще через 10 мин кипения — измельченный лук.

Всю массу, помешивая, кипятить еще 10 мин, снять с огня и добавить уксусную эссенцию. Перемешать, разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Перец болгарский и помидоры в кисло-сладком маринаде

На 1-литровую банку: 5–6 помидоров, 1 ст. л. сахара, 8-10 красных болгарских перцев, 1 ст. л. соли, 1/2 ст. уксуса, 3/4 ст. воды, 2 зубка чеснока, 2 веточки укропа, 6 горошин черного перца.

Красные болгарские перцы хорошо помыть, разрезать на 4 части, удалить сердцевину и семена. Помидоры хорошо помыть и разрезать на 4 части. Литровые банки промыть, прокипятить, вынуть из воды, выложить на доску.

В банку на дно уложить 2 веточки свежего укропа, пол-листа хрена, 2 листа сельдерея, 2 веточки петрушки, зубок чеснока, стручок перца, на специи плотно выложить подготовленные болгарский перец и красные помидоры, затем то же количество специй, на специи снова перец и помидоры.

Овощи и специи залить кисло-сладким маринадом, который приготовить так: в эмалированную кастрюлю влить 600 г воды, добавить 1 ст. уксуса, 2 ст. л. соли и 2 ст. л. сахара, пол-листа хрена, веточку укропа, пол-листа сельдерея, зубок чеснока и пол-стручка красного перца.

Все прокипятить в течение 10 мин. Затем маринад процедить через марлю, залить им овощи, накрыть крышкой, уложить в кастрюлю и снова кипятить 15 мин. После этого вынуть из воды банки, металлическую крышку закатать ручной закаткой, а деревянную пробку залить смолой.

Салат из хрена, яблок и моркови

Заливка: на 1 л воды — 60–80 г соли, 80-100 г сахара, 200 г 9 %-го уксуса.

Морковь и хрен моют, чистят, ополаскивают и натирают на крупной терке. Яблоки кислых сортов моют, чистят, удаляют сердцевину и так же натирают на крупной терке.

Подготовленные овощи и яблоки перемешивают, укладывают в банки и заливают горячим рассолом, прикрывают крышками и ставят на прогревание при слабом кипении воды: банки 0,5 л — 3–5 мин, литровые -8—9 мин. Затем закупоривают и охлаждают.

Сладкий перец (стручковый) консервированный

Первый способ

1 ч. л. сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты, 1 бутон гвоздики, 1.-2 горошины душистого перца, несколько горошин черного перца, листья и черешки сельдерея.

Помытый крупный мясистый сладкий перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, хорошо помыть, положить в дуршлаг, опустить на 1 мин в горячую воду, вынуть, дать воде стечь. Затем уложить стручки в литровые банки, добавить в каждую банку все ингредиенты, указанные в рецепте, залить кипящим рассолом из расчета 1 ст. л. соли на 1 л воды так, чтобы образовался выпуклый мениск, закрыть стерильной крышкой и быстро закатать, не стерилизуя.

Второй способ

На 1 л банку: 1–2 головки чеснока, 1 ч. л. сахара, 1/3 ч. л. лимонной кислоты.

Помытый мясистый перец очистить от плодоножки, удалить перепонки, зерна, помыть, нашинковать кольцами, уложить в литровые банки, пересыпав очищенными зубками чеснока, залить горячим рассолом из расчета: 1 ст. л. соли на 1 л воды так, чтобы сверху можно было налить 1–2 ст. л. растительного масла, закрыть стерильной крышкой, закатать, поставить в кастрюлю с горячей водой.

Стерилизовать 7—10 мин, вынуть, перевернуть банки вверх дном, дать остыть.

Маринованные стрелки и листья чеснока

Заливка: на 1 л воды — 50 г соли, 50 г сахара, 100 г 9 %-го уксуса.

Сочные стрелки и листья чеснока собрать прежде, чем у чеснока станут наливаться головки. Зелень промыть, нарезать кусочками по размеру банок, в которых заготавливается продукт, примерно 7—10 см.

Пробланшировать 2 мин, охладить под струей воды, дать воде стечь, затем плотно и аккуратно уложить в стерилизованные банки, залить кипящим рассолом с добавлением уксуса.

По желанию и собственному вкусу можно положить в банки по 1 горошине душистого перца, 1 бутону гвоздики и 3–5 горошин черного перца. Банки закрыть стерильными крышками и стерилизовать: пол-литровые — 10 мин, 350–400 г — 7 мин, считая от начала закипания воды.

Салат из огурцов «Пять соток»

5 кг огурцов, 2 кг помидоров, 2 головки чеснока, 3 болгарских перца (красных), 2/3 ст. сахара, 3 ст. л. соли без верха, 1 ст. растительного масла, 50 г 6 %-го уксуса.

Перец, помидоры, чеснок надо пропустить через мясорубку. Огурцы нарезать кружочками и смешать с перекрученной массой. Добавить сахар, соль, масло, все перемешать, как только закипит, варить 7 мин. В конце варки добавить уксус. Закатать.

Лечо из кабачков

На 3 л банку: 1,5 кг кабачков, 6 сладких перцев, 6 луковиц, 1 кг красных помидоров.

Кабачки и перец нарезать соломкой, лук — полукольцами, помидоры пропустить через мясорубку.

Приготовить маринад: 2/3 ст. растительного масла, 2/3 ст. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5 ст. 9 %-го уксуса. В кипящий маринад класть по очереди: сначала кабачки — проварить 15 мин, лук — проварить 5 мин, потом перец — 5 мин, помидоры — 5—10 мин. Разложить в стерилизованные банки и закатать.

Кабачковая икра

3 кг кабачков, 2 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг лука.

Все крупно нарезать, по отдельности обжарить до мягкости на растительном масле, пропустить через мясорубку, перемешать и варить 1–1,5 ч. Перед варкой добавить 2 ст. л. соли, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. уксуса.

Помидоры, соленные с овощами по-болгарски

2 кг зеленых помидоров, 2 кг белокочанной капусты, 3,5 кг сладкого перца, 2 кг моркови, 500 г зелени сельдерея, зелень петрушки и укропа. Рассол: на 10 л воды — 600 г соли.

Зеленые помидоры мелкоплодных сортов тщательно помыть. Мясистые плоды сладкого перца средней величины тоже помыть и вилкой наколоть в нескольких местах у основания.

Морковь (лучше всего сорта «Нантская») помыть и очистить. Головку капусты очистить от зеленых листьев и разрезать на 4–8 частей. Огурцы длиной 7—10 см тщательно помыть и замочить на 3–4 ч для восстановления тургора.

Подготовленные овощи уложить слоями в посуду с широким горлом. Зелень положить на дно и сверху. Сверху положить кружок и гнет и залить холодным рассолом. Первые 2–4 дня держать при комнатной температуре, а когда начнется ферментация, перенести в холодное место.

Примерно через 20 дней овощи готовы к употреблению.

Хранить при температуре 0—(+1)° С.

Салат из перца

5 кг перцев, 1 ст. 9 %-го уксуса, 1 ст. растительного масла, 1 ст. воды, 1 ст. сахара, 1 ст. л. соли.

Все указанные ингредиенты, кроме перца, положить в большую кастрюлю, перемешать, поставить на огонь и довести до кипения. Зеленый и красный перец помыть, очистить от плодоножек, удалить перепонки, зерна, нарезать кольцами, засыпать в кастрюлю, 30 мин проварить, периодически помешивая.

Затем быстро разложить в подготовленные банки, закрыть стерильными крышками, закатать.

Грибы из баклажанов

Баклажаны очистить, нарезать кружочками и положить на 1 ч в холодную воду, чтобы избавиться от горечи. Затем каждый кружок обжарить в растительном масле.

Сварить рассол: на 1 л воды по 2 ст. л. соли и сахара, 1 ст. л. 9 %-го уксуса. В кастрюлю уложить слоями обжаренные баклажаны, чеснок, зелень укропа. Залить рассолом, сверху положить тарелку и груз, 2–3 ч подержать в комнате; затем поставить в холод на сутки. Осторожно переложить в стерилизованные банки с рассолом и закатать.

Голубцы «Закусочные»

Отвариваем капустные листья в кипятке с солью 1–2 мин. Утолщения отбиваем. На крупной терке трем морковь. На каждую морковку берем 2–3 зубка чеснока и трем на мелкой терке. Смешиваем морковь с чесноком и заворачиваем их в капустные листья в виде «сарделек». Складываем не очень плотно в литровые банки и заливаем рассолом (на 1 л воды — 1 ст. л. соли и 1,5 ст. л. сахара, 2–3 горошины перца). Сверху вливаем 0,5 ч. л. 70 %-й уксусной кислоты. Банки закатываем, заворачиваем в одеяло, держим, пока не остынут. Храним в прохладном месте. Используем в качестве холодного блюда, как закуску.

«Солнечный праздник»

3 кг помидоров, 1 кг сладкого перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука.

Все нарезать кольцами, а морковь натереть на крупной терке. Сложить в таз слоями и оставить на 6 ч.

После этого залить содержимое заливкой: 300 г растительного масла, 300 г сахара, 2 ст. л. с горкой соли, 150 г 3 %-го уксуса. Тщательно перемешать до белой однородной массы. Вновь оставить на 6 ч.

Затем все снова перемешать и поставить огонь. После закипания варить 20 мин. Горячую смесь разложить в банки и закупорить (можно полиэтиленовыми крышками).

Чеснок квашенный

Очищенные головки чеснока. Заливка: на 1 л воды — 50 г соли, 75 г 9 %-го столового уксуса.

Стрелки и головки чеснока тщательно помыть. Сочные стрелки нарезать кусочками длиной 10 см. Головки чеснока очистить от корешков и покровных чешуек, сохранив лишь «нательную рубашку», то есть последнюю тонкую кожуру, прилегающую к жемчужным зубкам. Это необходимо для того, чтобы чеснок лучше сохранил аромат.

Далее пробланшировать подготовленные стрелки и головки чеснока, опустив их сначала на 2 мин в кипящую воду, затем охладить под струей холодной воды, дать воде стечь, уложить плотно головки чеснока в посуду, переслаивая их стрелками.

Залить процеженным охлажденным солевым рассолом с добавлением уксуса, чтобы заливка покрывала чеснок, покрыть чистой холщовой или марлевой салфеткой и деревянным кружком, либо фарфоровой тарелкой, если количество продукта невелико и, наконец, положить небольшой гнет. Выдержать в помещении кухни 8-10 дней, затем перенести в холодную кладовку для хранения.

Впрочем, при отсутствии холодной кладовки чеснок, уже заквашенный, можно хранить и так: головки и стрелки переложить в стерильные небольшие стеклянные банки объемом 400 мл — 1 л, залить доверху прокипяченным и процеженным рассолом, в котором заквашивался чеснок, закрыть стерильными металлическими крышками, перевернуть вверх дном, чтобы выявить возможные дефекты негерметичности, и убедившись в отсутствии таковых, после полного охлаждения продукта поставить банки в кладовку.

Чеснок — это деликатес, лучше его расфасовывать в маленькие баночки, чтобы сразу использовать данную меру. Следует помнить еще одно обстоятельство: если момент упущен, когда стрелки чеснока сочные, и головки (бульбочки) уже налились на перезрелых стрелках — не беда! Стрелки уже не пригодны для заготовок, но мелкие зернышки-зародыши чеснока на стрелках (не в земле!), не просто наилучший деликатес — это носитель всего самого ценного, дарованного природой.

Эти «бульбочки» можно заготавливать целыми головками, отдельными зернышками и добавляя в различные овощные и ягодные ассорти.

Чеснок маринованный

Первый способ

Очищенные помытые дольки чеснока.

Маринад: 1 л воды, 3 ч. л. 80 %-й уксусной эссенции или 1 граненый ст. 6 %-го уксуса (в этом случае воды взять на 1 ст. меньше), 2 ст. л. сахара, 4 ч. л. соли, 3 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, щепотка корицы.

Дольки чеснока разложить по банкам емкостью 350 г, залить кипящим маринадом, закрыть стерильными крышками, поставить в кастрюлю с кипящей водой, простери-лизовать 5–7 мин. Хранить в холодной кладовке. Подавать этот деликатес к праздничному столу.

Второй способ

Головки чеснока, стрелки чеснока (черемша), «бульбочки».

Маринад: на 1 л воды — 1 ст. л. уксусной эссенции (80 %-й), 50 г сахара, 50 г соли, 2–3 горошины душистого перца, 10–12 горошин черного перца, 2–3 бутона гвоздики.

Головки чеснока тщательно очистить, помыть, плотно разложить по подготовленным стерильным банкам, залить кипятком, закрыть крышками, оставить на сутки. Воду слить и залить маринадом, банки закатать.

Мало кто знает, что и стрелки чеснока, и «бульбочки» на них — настоящий деликатес. Их так же, как и головки чеснока, можно мариновать.

А «бульбочки» можно использовать в качестве ингредиента при составлении овощных ассорти. Кроме того, если очистить «бульбочки» от кожицы, выбрать крошечные, как жемчужное зерно, головочки чеснока и заготовить указанным способом, в маленьких баночках, можно не только сполна сохранить щедрые дары лета, но и порадовать своих близких и гостей редким деликатесом. А ведь большинство хозяек и не предполагают даже, какие вкусные вещи выбрасывают ненароком.

Так же готовится и черемша — сочные зеленые стрелки чеснока, которые многие неопытные хозяйки обрывают и выбрасывают. В зимне-весенний сезон, когда организм испытывает острый недостаток витаминов, заготовленная летом

черемша приходится как нельзя более кстати.

Овощи шинкованные соленые

По 1 кг моркови, зелени петрушки, сельдерея, красного сладкого перца, капусты, цветной капусты, лука-порея, репчатого лука и соли.

Свежие овощи тщательно перебрать, промыть, очистить, нашинковать, добавить соль, все хорошо перемешать, плотно разложить по чистым банкам, сверху насыпать тонкий слой соли, банки покрыть пергаментом, завязать, хранить в холодильнике. Использовать для заправки супов.

Ассорти из овощей и фруктов

Первый способ

В литровую банку положить — 1 маленький твердый огурец, 1 красный помидор, 1 яблоко, 1 грушу, 2–3 сливы, 2–3 крупцых зубка чеснока, 1 небольшую луковицу, 1 красный перец, 2–3 соцветия цветной капусты, 1–2 кусочка хрена, 1 корень петрушки, корень сельдерея, зонтик укропа, промежутки между плодами заполнить кусочками белокачанной капусты. Добавить в каждую банку по 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. лимонной кислоты, залить все горячим рассолом (из расчета: 1 ст. л. соли на 1 л воды), закрыть крышкой, стерилизовать 15 мин. Овощное ассорти можно использовать как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясу.

Подавать на стол, заправив растительным маслом и украсив зеленью петрушки.

Второй способ

На 3-литровую банку: 7–8 свежих огурцов, 3–5 красных помидоров, 3–5 луковиц размером с грецкий орех, 5 крупных зубков чеснока, 1 корень сельдерея, 1 корень петрушки, 1 морковка, 3–5 сладких перцев, несколько кусочков хрена, 3 зонтика укропа, крупные кусочки белокочанной капусты.

Маринад: 1,5 л воды, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. соли, 0,5ст. 9 %-го уксуса, 2–3 бутона гвоздики, корица, 5–7 горошин черного и 2–3 горошины душистого перца, лавровый лист.

Подготовленные овощи положить в чистую, ошпаренную кипятком банку, плотно их выкладывая, а пространство между ними заполнить кусочками белокочанной капусты. Залить процеженным кипящим маринадом, стерилизовать 15 мин, закатать, перевернуть банку вверх дном. Хранить в холодной кладовке.

Третий способ

На 5 литровых банок: по 500 г яблок, груш, слив, помидоров, огурцов, по 250 г красного сладкого перца, мелкого репчатого лука, чеснока, цветной капусты, моркови.

Маринад: 2 л воды, 100 г сахара, 50 г соли, 0,5 л 9 %-го

уксуса, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, 5 горошин душистого перца, 2 бутона гвоздики.

Подготовленные по всем правилам овощи и фрукты положить в стерильные банки, залить подготовленным процеженным кипящим маринадом, стерилизовать 15 мин.

Помидоры, соленные в бочке

10 кг помидоров, 150–200 г зелени укропа, 100 г листьев черной смородины, 40 г листьев петрушки и сельдерея, 10 г свежего или 2 г стручкового горького перца, 7,5 л рассола.

По желанию можно добавить листья хрена, майоран, лавровый лист и другие пряности.

Пряную зелень (укроп, петрушку, сельдерей) подготовить так, как указано при засолке помидоров в стеклотаре.

При солении помидоров в деревянной таре из мягких пород дерева рекомендуется добавлять свежие дубовые и вишневые листья. Независимо от вида посолочной тары вместе с пряной зеленью положить лист смородины.

В посолочную тару выложить пряности, помидоры и залить остуженным рассолом, крепость которого зависит от степени зрелости плодов. Зеленые, мелкие бурые и розовые помидоры следует залить 6 %-м рассолом (950 мл воды, 60 г соли), красные и крупные бурые — 7 %-м (950 мл воды, 70 г соли).

Наполненную тару выдержать 24 ч при температуре 18–20 °С, затем переместить в прохладное место (не выше 5–6 °С). Через несколько дней проверить, нет ли течи, при необходимости, долить рассолом. После окончания брожения он должен стать достаточно прозрачным, лишь с небольшим помутнением от присутствия молочнокислых бактерий.

Хранить при температуре 0-(+4)° С.

Капуста по-грузински

1 кочан капусты, 1 красная свекла, 1 стручок красного жгучего перца, 1 горсть очищенных зубков чеснока, зелень и корень сельдерея, соль, уксус.

Капусту нарезать крупными квадратами, свеклу — тонкой соломкой. Поместить все в большую посуду. Растительное масло, соль, сахар, уксус довести до кипения, залить этой смесью подготовленные овощи и все варить 10 мин. Рекомендуем добавить к этому салату 1 ч. л. (или меньше) молотого красного жгучего перца. Готовый салат разложить по литровым банкам и хранить в холодильнике или холодном помещении.

Аджика «Любимая» (кабачковая)

3 кг кабачков, по 0,5 кг моркови и сладкого перца, 1 ст. зубков чеснока, 1,5 кг помидоров, 2,5 ст. л. молотого красного перца, 0,5 ст. сахара, 2,5 ст. л. соли, 1 ст. растительного масла.

Кабачки, морковь, сладкий перец и помидоры пропустить через мясорубку, добавить масло, сахар, соль и варить 40 мин.

Массу остудить, смешать с измельченным чесноком и красным перцем, поставить варить еще на 5—10 мин.

Разложить по стерилизованным банкам и закатать.

Баклажаны фаршированные квашенные

На 1 стеклянную банку емкостью 3 л — 2,3 кг свежих баклажанов, 500 г моркови, 100 г корня петрушки, 20 г зелени петрушки, 5–8 зубков чеснока, 40 г соли для овощного фарша, 50 г листа сельдерея для обвязки баклажанов, 200 г растительного масла.

Отобрать баклажаны твердые, здоровые, темно-фиолетовой окраски, одинакового размера. Помыть, удалить плодоножки, сделать сквозные продольные прорези в каждом баклажане, проварить их в соленой воде (из расчета: 40 г соли на 1 л воды). Баклажаны варить до мягкости примерно 40 мин. Готовность определить так: если тупой конец спички без труда прокалывает плод баклажана — можно снимать с огня.

Баклажаны положить на наклонно установленную доску, сверху накрыть другой доской и положить гнет, дать излишку воды стечь, охладить.

Приготовить овощной фарш: морковь, белые коренья (петрушка, пастернак) очистить, помыть, нарезать тонкой соломкой, обжарить до полуготовности в растительном масле, соединить с отдельно обжаренным до золотистого цвета нарезанным репчатым луком, добавить мелко нарезанную зелень петрушки, посолить (из расчета: 40 г, или 2 ст. л., соли на 1 кг овощного фарша), охладить.

Полученным фаршем начинить через прорезь баклажаны, перевязать листом сельдерея со стеблем, выдержанным 10 мин в кипятке. Можно перевязать нафаршированные баклажаны и ниткой, но сельдерей придаст консервам аромат и вкус. Подготовленные баклажаны очень плотно выложить в стеклянную банку рядами, пересыпая их измельченным чесноком. Горлышко завязать чистой марлей, оставить при комнатной температуре. На 3—5-й день после начала молочнокислого брожения банки залить нагретым до кипения, а затем охлажденным растительным маслом, чтобы оно покрывало сверху баклажаны на 2 см, накрыть крышками, закатать.

Квашеные баклажаны не стерилизуют, но хранить их надо в холодном помещении при температуре не выше 8-10 ˚С и не ниже 0 ºС. При соблюдении условий хранения баклажаны употребляются в пищу **в** течение месяцев. Квашеные баклажаны — прекрасная овощная закуска.

Кабачки маринованные

Заливка (на 1лводы): 1 ст.9 %-го уксуса, 2 ст. л. соли, 1,5–2 ст. л. сахара.

На 1 литровую банку: 1–2 лавровых листа, 5–8 бутонов гвоздики, кусочек красного перца, щепотка корицы.

Отобрать молодые свежие кабачки с недозрелыми семенами и плотной мякотью. Очистить от кожуры, удалить мягкую волокнистую сердцевину с семенами, нарезать кубиками величиной 2–3 см.

Нарезанные кабачки бланшировать в кипящей воде от 4–5 до 7–8 мин (в зависимости от величины кубиков) и сразу же охладить в холодной воде. Подготовленными кабачками заполнить банки и залить горячим маринадом. Для приготовления маринада в кипящей воде растворить сахар и соль, добавить пряности, а затем уксус, и сразу снять с огня. Пастеризовать при 85 °С: пол-литровые банки — 15 мин, литровые и двухлитровые — 20 мин.

Кабачки соленные

10 кг подготовленных кабачков, 300 г зелени петрушки, 150 г вишневого листа, 300 г листа или корня хрена, 5 л рассола.

Для соления пригодны кабачки длиной до 10 см, с молодой нежной кожурой и недоразвитыми семенами.

Плоды перебрать, удалить плодоножки и соцветия, тщательно промыть в проточной воде, наколоть вилкой, выложить в тару для соления (стеклянную, эмалированную, деревянную), чередуя послойно с зеленью петрушки, листьями вишни, листьями или корнем хрена, залить прокипяченным, профильтрованным и остуженным рассолом (1 л воды, 50 г соли), поставить в сухое прохладное место для процесса молочнокислого брожения.

Через 20–25 дней кабачки будут готовы к употреблению.

При необходимости добавлять рассол (1 л воды, 20 г соли).

Помидоры с чесноком

На 1 литровую банку: горсть очищенных зубков чеснока, красные, крупные, сладкие, хорошо вызревшие помидоры.

Заливка: 2–3 полные ст. л. сахара, 1 ст. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса — на 1 л воды.

Подготовленные литровые банки заполнить разрезанными на четвертинки помидорами. Речь идет о самых крупных и сладких, хорошо вызревших помидорах. В нарезанном виде они плотнее заполняют объем и, кроме того, достигается лучший консервирующий эффект.

Помидоры щедро пересыпать белоснежными зубками чеснока, пряности не добавлять, залить кипящей процеженной заливкой, закрыть стерильными крышками, стерилизовать 10 мин. Помидоры имеют острый I кисло-сладкий вкус с характерным ароматом.

Кабачки, фаршированные рисом

500 г кабачков, 6–7 помидоров, 2 луковицы, 70 г риса, 50 г растительного масла, немного зелени, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. 9 %-го уксуса, перец черный и душистый, лавровый лист — по вкусу.

Свежие молодые кабачки с недоразвитыми семенами длиной до 15 см, помыть, дать воде стечь. Затем отрезать плодоножки, очистить от кожуры, осторожно ручкой чайной ложечки вычистить сердцевину. Очищенные плоды посыпать солью (1 кг кабачков, 10 г соли).

Лук очистить, ополоснуть, нарезать кружочками, обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Зелень петрушки перебрать, удалить пожелтевшие листья и толстые стебли, промыть, дать стечь воде, разрезать на кусочки длиной 0,5 см.

Рис перебрать, промыть, дать воде стечь, засыпать в сковороду с жареным луком, слегка поджарить, добавить мелко нарезанные красные помидоры, продолжить обжаривание, влить немного кипяченой воды.

Добавить зелень петрушки, молотый черный перец, лавровый лист, соль (по вкусу). Смесь нагревать на слабом огне до тех пор, пока рис не набухнет.

Затем снять с огня, чайной ложечкой нафаршировать горячей смесью кабачки, выложить их в кастрюлю.

Приготовление соуса: спелые помидоры протереть через дуршлаг с крупными отверстиями, удалить кожуру. Протертую массу поместить в эмалированную кастрюлю и на умеренном огне прокипятить до полного исчезновения пены. Затем добавить соль, сахар, 9 %-й уксус, душистый перец, лавровый лист и продолжить уваривание на слабом огне еще 10–15 мин.

Готовый соус влить в кастрюлю **с** фаршированными кабачками и на умеренном огне тушить 20 мин. Затем осторожно столовой ложкой извлечь кабачки из кастрюли, разложить по прогретым стеклянным банкам, залить кипящим томатным соусом.

Наполнение должно быть для банок вместимостью 0,5 л — на 1,5 см, 1 л — 2 см ниже верха горловины. Стерилизовать при 100 °С: банки вместимостью 0,5 л — 70 мин, 1л — 80 мин.

Баклажаны с овощами

По 10 баклажанов, спелых помидоров, красных болгарских перцев, луковиц среднего размера (или 20 мелких), 1 ст. растительного масла, 0,5 ст. 9 %-го уксуса, по 1 ст. л. соли и сахара, 10–12 горошин черного перца.

Все указанные и по всем правилам подготовленные овощи нарезать крупными кусками и положить в гусятницу (латку) или эмалированную кастрюлю с чугунным дном в таком порядке: помидоры, перец, баклажаны, лук. Залить растительным маслом, уксусом, приправить солью, сахаром, перцем, закрыть крышкой и тушить 25–30 мин на медленном огне в духовке или на плите (на чугунной подставке), чтобы не пригорело. Время исчисляется от начала закипания.

Разложить по подготовленным стерильным сухим банкам, обернув их влажной салфеткой, чтобы не лопнули, закрыть стерильными крышками, закатать. Хранить в холодной кладовке.

Баклажанная икра

1 кг баклажанов, 2 морковки, 2 луковицы, 2–3 сладких болгарских перца, 1 корень сельдерей, соль, растительное масло для жаренья.

Спелые твердые баклажаны промыть, очистить от кожуры, нарезать кубиками, обжарить в растительном масле. Морковь, сладкий перец, репчатый лук промыть, очистить, нарезать: перец — квадратами, лук — кубиками, морковь и яблочный сельдерей натереть на крупной терке. Все овощи порознь обжарить в растительном масле, затем сложить их в чугунную эмалированную посуду, посолить, перемешать, закрыть крышкой и поставить в духовку на 15–20 мин. Полученную массу в горячем виде разложить по подготовленным стерильным банкам, закрыть стерильными крышками, опустить в кастрюлю с горячей водой, простерилизовать 25–30 мин, после чего извлечь банки из кастрюли, закатать и дать им остыть. Хранить икру в прохладном сухом месте или холодильнике, желательно использовать в течение 3-х месяцев.

Закуска из капусты

1 кочан капусты, 5-7морковок, 1 горсть очищенных зубков чеснока, соль.

Кочан капусты разобрать на листья, ополоснуть их водой, опустить на 3–5 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать воде стечь. Морковь натереть на крупной терке, смешать с измельченным чесноком и завернуть в капустные листья в виде изящных сигареток.

Положить сигаретки в глубокую посуду, залить кипящим рассолом (из расчета: 1 ст. л. соли на 1 л воды) так, чтобы жидкость полностью их покрывала. Через 2 дня закуска из капусты готова.

Икра из свеклы

4 кг свеклы, 3 кг помидоров, 0,5 кг болгарского перца, 0,5 кг лука, 200 г чеснока, 0,5 расти-тельного масла, 200 г 9 %-го уксуса, 200 г сахара, 2–3 п. зелени, соль и горький перец — по вкусу.

Свеклу потереть на терке, помидоры пропустить через мясорубку, нарезать перец, лук, чеснок и зелень. Все смешать и поставить варить. Тушить 1 ч. Горячим разложить по банкам.

Икра кабачковая

6 кг кабачков, 9 луковиц, 0,5 п. зелени укропа и петрушки, 2 зубка чеснока, 10 горошин черного перца, 1 ст. столового уксуса, 1 ст. растительного масла.

Молодые свежие кабачки помыть, нарезать пластинками толщиной 2–2,5 см и обжарить в растительном масле до золотистого цвета.

Обжаренные кабачки вместе со свежим луком, чесноком и зеленью пропустить через мясорубку, добавить соль, молотый перец и прожаренное растительное масло.

Смесь подогреть при помешивании до 65–70 ºС, разложить по пол-литровым банкам и стерилизовать в кипящей воде 90 мин.

Сначала вершки, затем корешки

Нарезанную зелень редьки, репы и редиса (I кг) смешайте с 2 ст. л. соли. Плотно разложите по банкам, закройте крышками, но не закатывайте. Держите в холоде.

Закуска из кабачков

1 кг молодых кабачков, 350 г сладкого перца, 200 г моркови, 300–400 г недозрелых слив, 20–30 г соли, 50-100 г сахара, 20 мл 6 %-го уксуса, 150 г растительного масла, зелень петрушки, головка чеснока.

Кабачки нарезать кубиками, перец — полосками. Морковь натереть на крупной терке.

Сливы пропустить через мясорубку, посолить, добавить сахар, уксус и растительное масло, поставить на огонь и прокипятить.

Затем добавить нарезанные кабачки, перец, морковь. Варить 20–30 мин, постоянно помешивая. После добавить мелко нарезанные зелень петрушки и чеснок (по желанию). Прокипятить еще 5–7 мин; разложить по подготовленным банкам, закатать.

Помидоры с кориандром

На 1 литровую банку: 1 зонтик свежего молодого кориандра, помидоров столько, сколько вместится при плотном заполнении.

Заливка: на 1 л воды — 1 ст. л. соли, 1 ч. л. сахара.

Помидоры с кориандром имеют интересный, оригинальный вкус и аромат.

Стоит заметить, что для начала можно ограничиться одной-двумя банками, что называется, для пробы.

Кориандр — древнейшая пряность, упоминаемая в Ветхом Завете; зелень кориандра известна под названием «кинза».

Для консервирования помидоров лучше использовать не высушенные семена, а свежие, только что сорванные зонтики с еще незрелыми, но крупными семенами кориандра, так как они самые ароматные.

Все прочие операции по консервированию выполняются, как указано выше.

Морковь маринованная

3 кг моркови.

Маринад: 1 л воды, 30 г соли, 50–60 г сахара, 100 мл 9 %-го уксуса.

Очищенную морковь нарежьте кружочками. Бланшируйте при температуре 90 °С в течение 2–3 мин, охладите, разложите по банкам.

Приготовьте маринад. Растворите в горячей воде соль, сахар, а когда смесь закипит, добавьте уксус и снимите с огня. Залейте морковь маринадом, накройте крышками и стерилизуйте 20–25 мин. Закатайте крышками.

Маринованная свекла со сливами

2 кг свеклы, 1 кг слив, 20 горошин черного перца, 10 бутонов гвоздики.

Маринад: 1 л воды, 100 г сахара, 20 г соли, 100 мл 9 %-го уксуса.

Свеклу проварите 40–45 мин, охладите, очистите от кожуры и разрежьте на ломтики. Вымойте сливы, наколите их зубочисткой в нескольких местах и бланшируйте 3 мин. Разложите слоями по банкам свеклу, сливы, добавьте гвоздику и горошины черного перца.

Приготовьте маринад. Растворите в горячей воде соль, сахар, а когда смесь закипит, добавьте уксус и снимите с огня. Залейте овощи маринадом и закатайте банки крышками.

Аджика

2 кг помидоров, 8 головок чеснока, 10 болгарских перцев, 5 острых перцев, 100 г корня хрена, 400 г зелени петрушки, 200 г зелени укропа, соль — по вкусу.

Выход: 3 л аджики.

Помойте овощи, пропустите через мясорубку, добавьте соль и измельченную зелень петрушки и укропа.

Размешайте массу, разложив по стерилизованным банкам, закройте полиэтиленовыми крышками и храните в холодильнике.

Икра баклажанная по-гречески

5 кг баклажанов, по 1,5 кг болгарского перца и помидоров, 1 кг лука, 50 г зелени петрушки, 140 г соли, 30 г сахара, по 10 г молотого черного и душистого перца, 1 л растительного масла.

Помойте овощи и зелень. Очистите от кожуры баклажаны и перец. Нарежьте лук кольцами, а баклажаны и перец — вдоль пополам. Бланшируйте в кипящей подсоленной воде баклажаны 12–15 мин, а перец — 3–5 мин. Охладите.

Обжарьте в растительном масле баклажаны и лук до золотистого цвета. Пропустите их вместе с перцем и помидорами через мясорубку. Поместите в эмалированную посуду, добавьте сахар, соль, черный и душистый перец, мелко нарезанную зелень петрушки.

Постоянно помешивая, доведите смесь до кипения. Разложите массу по сухим подогретым банкам, накройте крышками.

Стерилизуйте пол-литровые банки 50–70 мин, литровые — 90 мин, а затем закатайте крышками.

Топинамбур квашенный

Заливка: 1 л воды, 2 ст. л. соли.

Сырые клубни нарезать тонкими дольками, выложить в стеклянную, эмалированную или деревянную посуду, залить подсоленной водой (на 1 л воды — 2 ст. л. соли).

После окончания брожения их можно добавлять в салаты, винегрет. Хранить в холодном месте.

Тыква маринованная

3 кг тыквы.

Маринад: 3 л воды, 1 л яблочного уксуса, 500 г сахара, 30 г соли, по 0,5 г гвоздики и корицы.

Приготовьте маринад. В кипящую воду добавьте сахар, соль, гвоздику и корицу.

Очистите тыкву от кожуры и семян, нарежьте мякоть кубиками и отварите в маринаде. Когда тыква станет мягкой, разложите ее по горячим стерилизованным банкам. Вскипятите маринад снова, добавьте уксус и залейте наполненные тыквой банки. Закатайте крышками.

Овощи на зиму

Обычной квашеной капустой вряд ли удивишь гостей. А вот если к ней добавить овощи да приправить специями, то эта закуска, несомненно, займет достойное место на праздничном столе.

Правда, такая заготовка долго не хранится. А надо ли? Заквасить капусту по простым, но оригинальным рецептам можно в любой момент.

С зеленью и луком

5 ***кг капусты, 1 ст. растительного масла, 1 кг репчатого лука, 300 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 50 г соли.***

Крупно нашинкуйте капусту; залейте на I0 мин кипятком, откиньте на дуршлаг и охладите.

Пожарьте на растительном масле нарезанный кубиками репчатый лук, крупно нарезанную зелень петрушки и смешайте с капустой. Плотно выложите массу в стеклянную тару, посолите и присыпьте мелко нарезанным чесноком. Положите под гнет и выдержите при комнатной температуре 2–3 дня. На третий — капуста готова.

С помидорами и морковью

10 кг капусты, 1 кг болгарского перца, 200 г моркови, 3 кг помидоров (желательно мелких и не перезревших), 300 г соли.

Мелко нашинкуйте капусту, морковь и перец посолите, хорошо перемешайте. Разрежьте помидоры пополам и выложите на дно стеклянной или эмалированной посуды. Чередуйте слои из капустной смеси и помидоров, пока емкость не наполнится.

Поставьте под гнет и вынесите в прохладное место. Через несколько дней капуста готова.

Со сливами и свекольным соком

10 кг капусты, 3 кг слив, 0,5 л свекольного сока, 200 г соли, 15 горошин черного перца, гвоздика — по вкусу.

Предварительно удалив косточки, нарежьте сливы кольцами, смешайте с крупно нашинкованной капустой, посолите, добавьте

перец и гвоздику.

Плотно разложите смесь по банкам, залейте свекольным соком, поставьте в подвал или вынесите на 3 дня на холод.

С укропом и хреном

10 кг капусты, 300 г хрена, 10 зонтиков укропа.

Маринад: на 1 л воды — 50 г соли, 100 г сахара, 100 мл уксуса.

Нашинкованную крупной соломкой капусту смешайте с натертым на терке хреном. Приготовьте маринад. Всыпьте в горячую воду соль, сахар, добавьте уксус и доведите до кипения.

Разложите массу по банкам, добавьте укроп и залейте горячим маринадом. На второй день капуста готова.

Огурцы с патиссонами квашенные

500 г огурцов, 200 г патиссонов, зелень и пряности (петрушка, сельдерей, укроп, листья мяты, смородины и вишни), чеснок, горький стручковый перец, соль, рассол (заливка) — 1,5 ст.

Рассол: 1 л воды, 3–4 ст. л. соли.

Отобрать, тщательно помыть маленькие твердые огурцы. На дно банки или эмалированной кастрюли поместить пряную зелень, чеснок, горький стручковый перец и соль. Залить кипяченым рассолом и, накрыв их, оставить на 3–4 дня. Рассол слить, отфильтровать и прокипятить.

Содержимое банки несколько раз промыть горячей водой и залить рассолом. Через 5 мин рассол слить, прокипятить, залить горячим и так повторять два-три раза. Залив кипящим рассолом последний раз, банку немедленно закатать.

При изготовлении консервов со стерилизацией после укладки в банки огурцы заливают горячим отфильтрованным рассолом на 2 см ниже верха горлышка, накрывают крышкой и стерилизуют в кипящей воде: банки пол-литровые — 5 мин; литровые — 10 мин, трехлитровые — 20 мин.

Томатная масса с хреном

На 1 кг помидоров — 150 г хрена, 100 г чеснока, 30 г соли, 1 ст. л. уксуса, 2,5 ст. л. сахара.

К свежим протертым помидорам добавляют тертый хрен и чеснок, соль, сахар, уксус и раскладывают по банкам.

Помидоры, квашенные сухим способом

2 кг помидоров, 100 г сахара, 1 ст. л. соли, 50 г листьев вишни, по 50 г зелени эстрагона и сельдерея.

Помидоры моют, накалывают вилкой со стороны плодоножки, выкладывают плотно рядами, переслаивая их листьями вишни, зеленью сельдерея и эстрагона. Каждый ряд пересыпают сахаром и солью. Сверху накрывают чистой тканью и кладут гнет.

Выдерживают в теплом помещении до появления рассола и затем выставляют на холод для хранения.

Баклажаны квашенные фаршированные

5 ***кг баклажанов, 1/4 кочана капусты, 2–3 морковки, 5–7 стеблей сельдерея,*** **5** ***болгарских перцев, 1 головка чеснока, 0,5 ст. соли.***

Рассол: 10 л воды, 900 г соли.

Для квашения лучше брать поздние сорта баклажанов. Плоды моют в теплой воде, освобождают от плодоножек, бланшируют 5 мин и охлаждают. Охлажденные баклажаны разрезают вдоль, но не полностью, а так, чтобы у основания они были целыми.

Морковь, капусту, укроп, сельдерей и перец болгарский очищают, моют, нарезают в виде тонкой лапши, добавляют толченый чеснок, пересыпают солью и хорошенько перемешивают.

Затем баклажаны фаршируют готовой овощной смесью. Фаршированные баклажаны перевязывают веточками сельдерея (или ниткой) и ровными рядами выкладывают в тщательно промытую и ошпаренную кипятком бочку, дно которой предварительно выстилают листьями капусты.

Затем баклажаны накрывают листьями капусты, холстом (или любой чистой тряпкой) и заливают рассолом (3 ст. соли на 10 л воды). Оставляют на сутки для брожения. После этого доливают оставшийся рассол (рассол лучше всегда оставлять про запас) и опускают баклажаны в подвал для окончательного брожения (на месяц).

Капуста савойская квашенная

10 кг савойской капусты, 1 кг клюквы, 200 г зелени укропа, 200 г соли.

Капусту нашинковать, руками перетереть с солью. Клюкву перебрать, тщательно помыть. Зелень укропа мелко нарезать. Все ингредиенты перемешать и плотно выложить в тару (бочки, банки).

Сверху капусту покрыть целыми листьями, затем чистой марлей в 2 слоя, поверх которой положить деревянный круг и тщательно вымытый и ошпаренный груз. Вес груза должен составлять приблизительно 10 % от веса капусты (10 кг на 100 кг капусты).

Брожение капусты начинается на второй или третий день, дальше выдерживают при комнатной температуре до появления рассола, а затем помещают в прохладное место для хранения.

Баклажаны квашенные

10 кг баклажанов, 5–7 морковок, 4 корня петрушки, 10 сладких перцев, 2 п. зелени укропа, 2–3 головки чеснока, 5 л воды, 1,25 ст. соли.

Отобрать баклажаны (лучше всего поздних, сортов) одинаковой величины, зрелые, без повреждений, промыть их в холодной воде, срезать плодоножки и погрузить на 5 мин в кипящую воду, после чего охладить и разрезать вдоль, но не полностью, а так, чтобы у завязи и плодоножки баклажаны оставались целыми.

Затем хорошо вымытую и пропаренную бочку выложить листьями капусты, на капусту посыпать нарезанные соломкой овощи и измельчённые пряности, выложить два ряда баклажанов, вновь посыпать овощами и так чередовать до верха бочки.

Сверху положить пряности, укрыть холстом и крышкой и придавить грузом. Залить рассолом и оставить на сутки для брожения. Потом долить рассол и поставить в погреб на 1 месяц.

Свекольная закуска

3 кг свеклы, 1 кг моркови (натереть на длинной терке, как корейскую морковку), 1 кг болгарского перца, 1 кг лука, 1 кг помидоров (нарезать), 3 ст. л. соли, 200 г сахара, 0,5 л растительного масла.

Все хорошо перемешать и варить 30 мин. Добавить 200–300 мл 9 %-го уксуса и варить еще 10 мин. Разложить по стерилизованным банкам и накрыть.

Морковь квашенная

1 кг моркови, 1 луковица, по 1 ст. л. соли и сахара, щепотка тмина.

Свежесобранную морковь тщательно помыть, очистить, нашинковать, перемешать с сахаром, солью, проложить нарезанным ломтиками луком и плотно разложить по банкам.

Банки закрыть зажимом, покрыть полотном и перевязать.

Хранить в темном прохладном месте, затем поставить в теплое место. Когда морковь начнет бродить, поставить банки в холодное место.

Патиссоны, квашенные с кореньями

Здоровые, некрупные, с нежной кожурой патиссоны помыть мягкой щеткой, разрезать вдоль, вынуть семена.

Для фарша взять сельдерей, морковь, пастернак — все эго помыть, почистить, мелко нарезать, добавить мелко нарезанный лук, перемешать, пассеровать на растительном масле, затем посолить и фаршировать патиссоны.

Сложить патиссоны в «целое», выложить в банку, залить раствором соли и сахара и поставить на хранение в холодное место.

Заливка: на 1 л воды — 60 г соли и 50 г сахара.

Арбузы, соленные в капусте

Арбузы, капуста, соль.

Зрелые арбузы (без повреждений, массой до 2 кг) моют холодной водой и выкладывают рядами в бочку, чередуя с капустой. На дно бочки сначала насыпают шинкованную подсоленную капусту слоем до 10 см, а затем выкладывают арбузы на расстоянии 2 см один от другого и от стенки бочонка. Пустоты между арбузами и стенкой бочонка заполняют капустой. На последний слой арбузов также выкладывают капусту таким образом, чтобы уровень ее был на 5—10 см ниже верха бочонка.

Наполненный капустой и арбузами бочонок накрывают марлей или холстом, а сверху кладут деревянный круг с гнетом и хранят в прохладном помещении. Соленные таким способом арбузы следует использовать до потепления, так как в тепле они закисают.

Арбузы, соленные с яблоками

Арбузы, яблоки, ржаная солома, листья вишни и черной смородины. Рассол: 700–800 г соли, 10 л воды.

Зрелые (но не перезревшие) арбузы без повреждений выкладывают слоями в бочонок, заполняя пустоты между арбузами яблоками, а пустоты между арбузами, яблоками и стенками бочонка — промытым песком. Перед засыпкой песком слои рекомендуется накрыть ошпаренной ржаной соломой, листьями вишни или черной смородины. По мере наполнения бочонка арбузы с яблоками, засыпанные песком, заливают рассолом, приготовленным из расчета 700–800 г соли на 10 л воды. Верхний слой арбузов засыпают песком на 3–5 см и заливают рассолом так, чтобы жидкость покрывала все пластом не менее чем в 10 см. При уплотнении песка следует добавлять песок и рассол с тем, чтобы верхний слой арбузов не оголялся. Хранят такие арбузы в погребе.

Патиссоны, моченные с яблоками

Мелкие патиссоны и яблоки помыть, выложить в бочку или стеклянную тару, добавить листья черной смородины, вишни и лимонника. Затем залить рассолом все овощи до верха. Положить сверху гнет и вынести **в** прохладное место.

На 1 л рассола — 15 г соли, 30 г сахара, 10 г ржаной муки.

Сахар можно заменить медом.

Крыжовник с укропом и чесноком

500 г крыжовника, 250 г зелени укропа, 250 г чеснока.

Кислый крыжовник пропустить через мясорубку вместе с укропом и чесноком. Сложить в банку и поставить в холодное место.

Использовать как приправу к мясным блюдам, добавив сахар по вкусу.

Салат из огурцов, физалиса и моркови

1 кг огурцов, 1 кг физалиса, 0,5 кг моркови, 0,5 кг лука, 300 г чеснока, 10 горошин черного перца, 100 г сахара, 40 г соли, 100 мл яблочного уксуса.

Морковь, огурцы нарезать кружочками. Физалис очистить от оболочки, обдать кипятком и протереть каждый плодик чистой тканью, чтобы снять налет. Репчатый лук нарезать кольцами, а чеснок — мелкими дольками.

Все ингредиенты смешать, добавить соль, сахар и перец горошком. Через 10–15 мин, после выделения из овощей сока, кипятить их 10 мин с момента закипания.

Затем разлить по стерильным банкам, закатать и перевернуть вверх дном.

Приправа из баклажанов

Баклажаны, зелень укропа, соль.

Баклажаны сложите в большую посуду, лучше всего в эмалированную, и поставьте без воды в нежаркую духовку на 2–3 ч.

Когда баклажаны станут мягкими, протрите их через сито или дуршлаг, снова положите в кастрюлю, добавьте мелко нарезанную зелень укропа, соль по вкусу и тушите на медленном огне, постоянно помешивая, чтобы не пригорела. Затем остудите, переложите в банку, залейте сверху растительным маслом.

Герметично закройте и храните в холодном месте.

Перец, соленный по-венгерски с цветной капустой

1 кг сладкого болгарского перца, по 150 г кореньев петрушки и сельдерея, 150 г цветной капусты, 3–4 зубка чеснока.

Заливка: 1 л воды, 0,8–1 л уксуса, по 1–2 ст. л. соли и сахара, 1–2 лавровых листа.

Перец промыть, очистить от семян и нарезать вдоль кусочками. Капусту и коренья тоже измельчить. Подготовленные овощи сложить в большую посуду, чередуя их, при этом чеснок должен лежать на дне и сверху. Все пересыпать солью и черным перцем, уплотнить, чтобы овощи пустили сок, залить горячим маринадом и выдержать *12–15* ч. Слить заливку, перекипятить дважды, заливая и сливая маринад. Последний раз стерилизовать 15–20 мин.

Грибы соленные

***На 1** кг грибов — 0,5 ст. воды, 2 ст. л. соли.*

В кастрюлю влить воду, положить соль и довести до кипения. В кипящую воду положить подготовленные очищенные и помытые грибы. При появлении пены снять ее. Затем положить перец горошком, лавровый лист, укроп, другие пряности и варить, помешивая, до готовности. Грибы готовы, когда они оседают на дно, а рассол становится прозрачным.

Остывшие грибы переложить вместе с рассолом в банки и закрыть капроновыми крышками. Грибы бывают готовы к употреблению через 40–45 дней.

Маринованный перец с яблоками и корицей

На 10 пол-литровых банок — примерно 4 кг сладкого перца, 2 кг яблок, 2 ч. л. корицы.

Маринад: на 1 л воды — 40 г сахара, 30 г соли, 300 мл 6 % — го уксуса, 1 ч. л. корицы.

Для маринования берут желтые и красные перцы и зеленые яблоки. Перец нужно очистить, помыть и нарезать половинками, а яблоки — четвертушками, и удалить сердцевину.

Перец бланшировать 2–3 мин, а яблоки — I—2 мин, затем все охладить.

Затем разложить по банкам перец и яблоки (слоями), залить кипящим маринадом, закатать и простерилизовать.

Такая домашняя заготовка и сама по себе вкусная, и хорошо подходит, как гарнир, к жареной или запеченной курице или мясу!

Перец, соленный по-болгарски

5 кг сладкого болгарского перца, зелень петрушки или сельдерея, 50 г смородиновых листьев, корень хрена, коренья петрушки и сельдерея, 1 ч. л. семян кориандра.

Заливка: 4,5 л воды, 350 г соли, 350 мл уксуса.

Перец тщательно помыть, наколоть вилкой у основания и плотно разложить по банкам. Пряности крупно нарезать и положить поровну на дно и сверху перцев. Затем приготовить заливку, наполнить ею банки с перцем, придавить гнетом.

Оставить на 10–12 дней при комнатной температуре, после чего перенести в холодное место.

По мере впитывания перцами рассола добавлять заливку (на 1 л воды — 30 г соли, 2 ст. л. уксуса или растительного масла).

Капуста острая с орехами

1 кг шинкованной капусты, 200 г лука, 100 г толченых ядер грецких орехов, 30 г соли, 2 ст. л. 6 %-го уксуса, чеснок и молотый красный перец — по вкусу.

Капусту бланшируем в течение 1–2 мин и сразу промываем холодной водой. Лук режем, соединяем с капустой и остальными ингредиентами. Перекладываем в таз и доводим до кипения, после чего сразу раскладываем по банкам и закатываем. Если капуста даст мало сока, можно добавить немного кипяченой воды.

Капусту с орехами можно использовать как салат, закуску и как гарнир. Особенно понравится капуста с орехами любителям острой еды.

Капуста с орехами

1 кг шинкованной капусты, 5 луковиц, 100 г толченых ядер грецких орехов, 30 г соли, 2 ст. л.6 %-го уксуса, чеснок и красный молотый перец — по вкусу.

Капуста с орехами — вкусный рецепт домашних заготовок.

Капусту бланшируем в течение I —2 мин и сразу промываем холодной водой. Лук режем, соединяем с капустой и остальными ингредиентами. Перекладываем в таз и доводим до кипения, после чего сразу раскладываем по банкам и закатываем. Если капуста даст мало сока, можно добавить немного кипяченой воды.

Огурцы, маринованные по-индийски

2,5 кг мелких огурцов, 125 г соли, 2 маленькие головки лука, 1 небольшой сладкий красный перец, 3 зубка чеснока, 3 перчика чили, 3 ст. л. душистого перца, 1 ч. л. гвоздики, 3 л яблочного уксуса.

Промытые огурцы залейте водой, добавьте соль и оставьте на ночь. На следующий день слейте воду и промойте огурцы. Сладкий перец очистите от семян и нарежьте ломтиками.

Лук нарежьте тонкими кольцами. По стерилизованным банкам разложите огурцы с луком, сладким перцем и перцами чили, а также добавьте очищенный чеснок.

Пряности залейте яблочным уксусом и доведите маринад до кипения. Разлейте маринад по банкам, не доливая 1 см до верхней кромки, и сразу закройте крышками.

Болгарский перец, фаршированный виноградом

Очистить перец от семян и опустить его в кипящую подсоленную воду на 2–3 мин, положив и срезанные крышечки перца. Пробланшировать ягоды винограда и начинить перец. Положить крышечки, слегка прижав, и заранее приготовленной палочкой от вишни приколоть их к перцу, чтобы не всплывал виноград.

Разложить перец по стерильным банкам и залить сиропом: на 1 л воды — 200 г сахара или 8 ст. л. меда. Если виноград сладкий, добавить ягоды барбариса, лимонника, вишни или крыжовника.

Перец, залив кипящим сиропом, сразу закатать крышками и перевернуть вверх дном, укутав до полного остывания.

Сладкий перец, зажаренным с хреном

2 кг мясистого красного перца, 0,5 ч, л. уксуса, 250 г корня хрена, щепотка соли, пучок зелени петрушки, листья сельдерея, растительное масло.

Сладкий перец помыть, удалить плодоножки и семена и слегка поджарить на разогретом масле, не допуская при этом, чтобы на кожуре появились трещины.

Подготовленный перец опустить горячим в холодный раствор уксуса с солью и держать в нем, пока не будет готова следующая порция перца, после чего переложить его в другую посуду. Когда перец остынет, разложить его по банкам, пересыпая мелко нарезанной зеленью петрушки и тертым хреном, сверху покрыть листьями сельдерея и залить маслом, оставшимся после жаренья.

Слой масла, покрывающий овощи, должен быть толщиной не менее 1–2 см. Затем накрыть банки влажным двойным целлофаном и обвязать ниткой. Хранить в холодном месте.

Кабачки в яблочно-масляной заливке

Заливка на 1 литровую банку: 1 ст. яблочного сока, 1 ст. растительного масла, 1 ст. воды, по 1,5 ст. л. соли и сахара, 0,5 головки чеснока.

Недозрелые кабачки очистить от кожуры, нарезать соломкой и выложить в трехлитровую банку. Затем залить кипящей заливкой из воды, яблочного сока, растительного масла, сахара, соли и тертого чеснока. Тотчас закатать банку стерильной крышкой.

Заправка из сливы с чесноком

1,3 кг слив, 8 луковиц, 1 зубок чеснока, 350 г сахара, 1 ч. л. соли, 0,5 л уксуса, молотые специи — по вкусу.

Очистить и нарезать лук и чеснок, прогреть в небольшом количестве уксуса, пока они не станут мягкими. Помыть и очистить от косточек сливы. Когда лук и чеснок будут готовы, добавить сливы, сахар, специи в кастрюлю и варить очень медленно, пока не растает сахар. Кипятить на небольшом огне до тех пор, пока сливы можно будет размять в однородную массу деревянной ложкой. Когда масса загустеет, разлить ее по банкам и закрыть.

Помидоры, маринованные по-грузински

Маринованные помидоры — прекрасная закуска и дополнение ко вторым блюдам. В рецепте национальной грузинской кухни для домашнего консервирования используются зеленые помидоры, поэтому вкус этого блюда в сочетании с грецкими орехами оригинален и необычен.

1 кг зеленых помидоров, 3/4 ст. ядер грецких орехов, 7-10 зубков чеснока, 1/2 стручка острого перца, по 1 ч. л. семян кориандра и сушеной мяты, 0,5 ч. л. сушеной зелени базилика и эстрагона, 3/4 ст. столового уксуса.

Зеленые помидоры среднего размера помыть, залить кипятком, выдержать 20 мин. Слить воду, плоды разрезать на части. Ядра грецких орехов, чеснок, острый перец тщательно измельчить, растереть, отжать сок и собрать в рюмку. В выжатую массу добавить зерна кориандра, мяту, базилик, уксус и тщательно перемешать.

Нарезанные помидоры разложить по банкам, пересыпая каждый слой пряной смесью, и уплотнить. Сверху вылить выжатый сок. Закрыть и поставить в холодное место. Через несколько дней, когда маринованные помидоры пожелтеют, их уже можно употреблять в пищу.

Салат из зеленых помидоров с квашеной капустой

1 кг зеленых помидоров, 1,5 кг квашеной капусты, 1 кг лука. Заливка: на 1 л воды — 30–40 г соли, 50 г сахара, 10–12 г черного перца, 3–4 лавровых листа, 3–4 горошины душистого перца.

Помидоры опустить на 1–3 мин в кипящую воду, охладить в холодной воде и снять кожуру. Нарезать кружочками. Лук очистить и нарезать кольцами. Из свежеприготовленной квашеной капусты слегка отжать сок.

Овощи разложить слоями по банкам, заполнить горячей заливкой и пастеризовать при 85 ºС пол-литровые банки -15-20 мин, литровые -25—30 мин.